

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup yang digemari dan dikonsumsi oleh banyak orang. Selain sebagai makanan penutup, puding juga dapat dikonsumsi sebagai camilan untuk menahan rasa lapar. Mengonsumsi puding dapat menahan rasa lapar karena puding mengandung serat yang berasal dari hidrokoloid. Menurut Sunarti (2018), hidrokoloid atau yang disebut juga polisakarida larut air merupakan serat pangan larut air. Serat pangan adalah bagian dari bahan pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh enzim-enzim pencernaan (Muchtadi, 2001; Silalahi & Hutagalung, 2010 dalam Santoso, 2011). Berdasarkan pernyataan Kusharto (2006), serat pangan larut air memiliki bentuk viskus sehingga dapat memperpanjang waktu pengosongan lambung. Salah satu jenis puding yang sering dikonsumsi adalah puding susu. Berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2018), makanan pencuci mulut berbahan dasar susu seperti puding memiliki angka konsumsi pangan sebesar 70 g/orang/hari. Angka tersebut menunjukkan jumlah puding yang umumnya dikonsumsi setiap orang dalam satu hari.

Puding susu adalah makanan pencuci mulut berbentuk gel kokoh yang terbuat dari susu segar atau produk susu atau campurannya yang ditambah dengan pati atau bahan pembentuk gel dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan kandungan susu tidak kurang dari 50% (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2016). Puding susu memiliki karakteristik tekstur yang lembut, kenyal, hancur di mulut, aroma dan cita rasa yang khas. Umumnya puding susu terbuat dari susu sapi, gula pasir,

dan hidrokoloid yang dipanaskan hingga mendidih sebelum dicetak. Salah satu jenis hidrokoloid yang umum digunakan adalah agar-agar.

Agar-agar merupakan koloid hidrofilik yang diekstrak dari rumput laut dari kelas Rhodophyceae (rumput laut merah) seperti *Gelidium*, *Gracilaria*, dan *Pterocladia*. Agar-agar merupakan polisakarida dengan monomer penyusun utamanya berupa galaktosa (Armisen and Galatas, 1987). Fungsi utama agar-agar dalam puding susu adalah sebagai pembentuk gel. Molekul-molekul agar-agar berupa gulungan-gulungan acak yang tersebar. Gugus hidroksil pada molekul agar tersebut saling berikatan melalui ikatan hidrogen, dan membentuk struktur *double helix*. Proses pendinginan menyebabkan struktur *double helix* bersatu membentuk struktur makroretikuler (berbentuk anyaman) yang dapat memerangkap air dan terbentuk gel (Armisen *et al.*, 2009)

Untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk, ditambahkan buah sebagai topping puding susu. Buah yang digunakan merupakan buah kaleng karena memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan dengan buah segar. Buah kaleng merupakan salah satu hasil pengolahan buah yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, mengurangi kemungkinan kontaminasi karena pada buah kaleng telah dilakukan proses pemanasan dan meningkatkan nilai ekonomis. Pada buah kaleng, umumnya ditambahkan larutan pekat atau sirup gula yang berfungsi sebagai perendam buah (Indrati dan Gardjito, 2013).

Puding yang diproduksi bernama “Fruding” yang merupakan singkatan dari *fruit pudding* atau puding buah. Produk ini berupa puding susu dengan lapisan agar di atasnya dan topping berupa buah. Produk “Fruding” dapat dilihat pada Gambar 1.1. Puding ini akan dikemas dalam *cup* plastik tertutup berukuran 150 ml yang bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan maupun cemaran. Berat bersih produk per kemasan

adalah 120 g dengan tujuan untuk memudahkan konsumen menghabiskan puding dalam satu kali konsumsi. Kemasan tidak diisi penuh agar tidak terjadi kerusakan produk pada saat penutupan. Produk “Fruding” memiliki karakteristik, yaitu terdapat lapisan puding berwarna putih kekuningan, lapisan agar jernih di atasnya dengan topping buah kelengkeng tanpa biji dan tiga juring jeruk mandarin. Produk ini akan diproduksi di tempat usaha yang beralamat di Jalan Wonorejo Permai Timur X/67, Rungkut, Surabaya, Jawa Timur dengan kapasitas sebesar 100 *cup* @ 120 g/hari.



Gambar 1.1. Produk “Fruding”

1.2. Tujuan

- a. Melakukan perencanaan pendirian/pembentukan/pembuatan usaha “Fruding” dengan kapasitas produksi sebesar 100 *cup* @ 120 g/hari yang akan dilakukan di tempat produksi yang terletak di Jalan Wonorejo Permai Timur X/67, Rungkut, Surabaya, Jawa Timur.
- b. Menganalisa kelayakan usaha “Fruding” dari aspek teknis, ekonomi, pemasaran, dan PeKA.